

肉屋の肉ランチ

アツアツの鉄板で焼いた薄切りのお肉を
パンとサーカスオリジナルソースで召し上がり



choice
自由に**選**べる

《全て雑穀ごはん・サラダ・本日のスープが付きます》

ステーキ **2**種 ¥1400

ステーキ **3**種 ¥1800



牛肉を淡白にしたような、クセのない優しくきめ細やかな赤身肉



コクがある赤身、とろけるような脂身のバランスが絶妙です



脂肪含有率2%以下の驚異的な低脂肪！天然のプロテイン肉



1歳未満のラムは羊特有のクセが少なく、深い旨みを感じます



独特な風味の赤身と、口の中にとろける脂身が美味しさの特長



やわらかく適度な脂のり、ビタミンB1たっぷり疲労回復の強い味方



定番のご馳走ステーキ、噛みしめると肉の香りが口の中に広がります



チキンステーキはたっぷり150g! ジューシーに焼き上げました

※トッピングでラクダ(700円)、ダチョウ(1000円)もあります。

パンとサーカスのオススメ組み合わせ



鹿×猪

本格ジビエ2種を食べ比べ

ソースはコレ!



フォンドボー醤油

フォンドボーを赤ワインと醤油で煮込んだコク深い味わい



猪×豚

野生 vs 定番を食べ比べ

ソースはコレ!



シンガポールコーヒーソース

甘さの中にほのかにコーヒーの苦みを感じる大人の照り焼き



鴨×鶏

2種の鳥を食べ比べ

ソースはコレ!



刻みアサリとレモンのバター

アサリの旨味がたっぷり、バターの香り漂う濃厚なソース



牛×豚×鶏

定番のお肉を3種コンボで

ソースはコレ!



オニオンソース

八丁味噌が隠し味、甘辛く仕上げたおなじみのあの味



ラム×カンガルー×鹿

ヘルシーな赤身肉をたっぷり

ソースはコレ!



チミチュリソース

バジル・パクチー・ニラ、香草を使った酸味のあるさっぱりソース

選べるステーキソース



DRINK ランチドリンク +200円 ※単品価格 500円

コーヒー (ホット or アイス) 自家製レモネード 緑茶・烏龍茶
コーラ ジンジャーエール

※ランチビール、ランチワインは+¥400 (ランチワインは赤・白・スパークリングワインからお選びいただけます。)